Chapitre II : Gestion de l'environnement et des circuits

Fiche n° II.1 : Entretien des locaux

Fiche n° II.2 : Hygiène en restauration

Fiche n° II.3 : Gestion du linge

Fiche n° II.4 : Gestion des déchets

Fiche n° II.5 : Gestion de la qualité de l'eau

Eau chaude sanitaire :

- Procédure de prélèvement pour recherche de légionelles
- Cahier des charges pour la réalisation d'un diagnostic de réseau d'eau
- Carnet sanitaire
- Entretien de la robinetterie
- CAT devant une légionellose
- CAT devant une contamination environnementale à la légionelle
- Purge d'eau en cas de contamination du réseau ECS en légionelles


Sommaire

Logo ou nom de l'établissement	ENTRETIEN DES LOCAUX CLASSIFICATION DES LOCAUX	Référence : Date : / /20 Version :

MOTS CLES

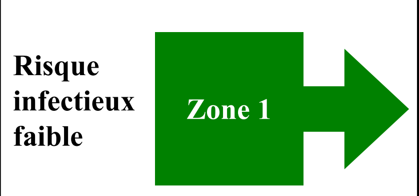
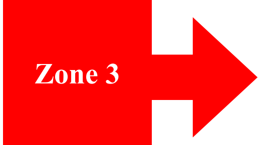
Environnement Risque infectieux Locaux

OBJECTIFS

Prévenir la transmission croisée des germes par l'entretien des locaux et du matériel, assurer le confort du résident en lui garantissant une propreté visuelle de l'environnement.
A enseigner par l'organisation de campagne / **A évaluer** par le suivi d'indicateurs.

RECOMMANDATIONS : CLASSIFICATION DES LOCAUX ET FREQUENCE D'ENTRETIEN

Le guide du bionettoyage édité par la commission centrale des marchés a classé les locaux en 4 zones selon le risque infectieux encouru par les personnes soignées

Risque infectieux faible	 	- Chambre du résident sans soins* - Entrée, hall d'accueil, couloirs - Ascenseurs, cages d'escaliers, - Locaux administratifs : bureaux, salles de réunion * personne qui maîtrise son hygiène corporelle et qui ne nécessite pas de soin	➢ **A la demande, au minimum 1 fois par semaine et plus si besoin selon la fréquentation (lieux de circulation)**
Risque infectieux modéré	 	- Chambre du résident avec soins - Salles de rééducation - Salles d'activité : ergothérapeute, animation - Salles à manger, de séjour, de détente - Blanchisserie - Locaux d'utilité sale : déchets, linge sale - Locaux d'utilité propre : lingerie, stockage des matériels - Mains courantes des couloirs - Pharmacie - Couloirs des zones de logement	➢ **1 fois par jour pour les chambres, et les lieux de stockage « sales »** ➢ **Après chaque utilisation pour les salles d'activité, salles à manger,…** ➢ **1 fois par semaine pour les lieux de stockage « propres »**
Risque infectieux élevé	 	- Chambre du résident en Précautions Complémentaires d'Hygiène (PCH) - Salle de soins - Salle de bains, sanitaires - Cuisine	➢ **1 fois par jour au minimum**

REFERENCES

Commission Centrale des Marchés. Guide du bionettoyage. 1994
CCLIN Ouest. Hygiène des structures hébergeant des personnes âgées. 2002





Logo ou nom de l'établissement	ENTRETIEN DES LOCAUX	Référence :
		Date : / /20
		Version :

DESCRIPTION DES DIFFÉRENTES TECHNIQUES D'ENTRETIEN

	DÉFINITION	OBJECTIFS	MATÉRIEL	PRATIQUE
Essuyage humide	Opération de récupération des salissures non adhérentes sur les surfaces autres que les sols	- Eliminer les salissures. - Limiter leur mise en suspension dans l'atmosphère.	- Chiffonnette réutilisable (si possible en microfibre) ou à UU. - Solution d*, d/D** sols ou surfaces hautes.	- Plier la chiffonnette en 6 parties (6 faces de nettoyage). - Essuyer en 1 seul passage (du haut vers le bas, du propre le sale. - Déplier au fur et à mesure la chiffonnette. - Changer la chiffonnette aussi souvent que nécessaire.
Balayage humide	Opération de récupération des salissures non adhérentes sur les sols secs et lissés	- Eliminer jusqu'à 90 % des salissures. - Limiter leur mise en suspension dans l'atmosphère.	- Balai. - Gaze pré imprégnée à UU ou bandeau réutilisable. - Solution d, d/D sols ou surfaces hautes.	- Poser la gaze sur le sol. - Placer le balai dessus, « la clipper ». - Ne jamais soulever le balai. - Changer la gaze aussi souvent que nécessaire. Travailler selon les méthodes dites : - « au poussé » utilisée pour les couloirs, - ou à la « godille » utilisée pour les chambres. 1- Détourage. 2- Commencer au fond de la pièce et revenir sur le seuil de la porte.
Lavage à plat	Action chimique et mécanique permettant d'éliminer les salissures adhérentes sur les sols.	- Obtenir une propreté visuelle (détergent) - Obtenir une propreté bactériologique en réduisant le nombre de micro organismes présents sur le sol (d/D) ou les surfaces hautes.	- Balai, - Frange ou bandeau pour semelle de lavage à plat de préférence et si possible en microfibre.	- Poser le bandeau ou frange sur le sol. - Placer le balai dessus. - « clipper ». - Ne jamais soulever le balai. - Travailler selon les méthodes dites : - « au poussé » utilisée pour les couloirs, - Ou à la « godille » utilisée pour les chambres (idem ci-dessus).

** d : détergent.*
*** d/D : détergent/Désinfectant.*

Tableau extrait du document « gestion du risque infectieux en établissements médico-sociaux (EHPAD[1], MAS[2] et FAM[3])
Référentiels des pratiques – RESCLIN Champagne Ardenne février 2011





Logo ou nom de l'établissement	ENTRETIEN DES LOCAUX	Référence :
		Date : / /20
		Version :

CHOIX DES PRODUITS

MOTS CLES

Environnement Risque infectieux Détergent/Désinfectant

OBJECTIFS

Prévenir la transmission croisée des germes par l'entretien des locaux et du matériel, assurer le confort du résident en lui garantissant une propreté visuelle de l'environnement, adapter les produits d'entretien au résultat attendu
A enseigner par l'organisation de campagne / **A évaluer** par le suivi d'indicateurs.

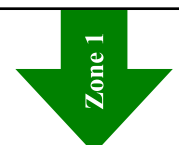
RECOMMANDATIONS : CLASSIFICATION DES LOCAUX ET FREQUENCE D'ENTRETIEN

Objectifs : propreté visuelle pour les produits détergents, propreté microbiologique pour les produits détergent-désinfectants et désinfectants.

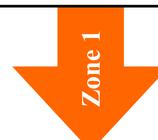
Qualités : produit adapté à la nature des surfaces à traiter et à la sécurité du personnel, avec un bon pouvoir nettoyant répondant aux normes exigés pour les produits détergent-désinfectants et désinfectants (bactéricide, fongicide, virucide) à vérifier dans a liste positive des désinfectants SFHH.

Présentation : volume adapté au stockage, à la manutention, aux modes d'utilisation : mode d'emploi lisible, mono-dose, flacon muni de bouchon doseur, pompe distributrice, spray…

Critères de choix : dilution facile, odeur discrète, absence de traces sur les surfaces après ou sans rinçage, surfaces propres après utilisation, bonne tolérance pour les personnels.

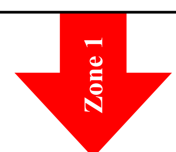


Détergents pour sols et surfaces



Détergents pour sols

Détergent-désinfectants pour toutes surfaces



Détergent-désinfectants (DD) pour toutes surfaces,
DD agréées contact alimentaire pour les cuisines et tables
Détergents pour les sanitaires
Désinfectants pour surfaces

Autres produits :
Détartrants pour cuvettes de WC, Produits lustrant pour meubles, Produits vitres…

Ne jamais mélanger les produits d'entretien entre eux ;
Respecter les dilutions et les temps de contact ;
Utiliser des gants pour manipuler ces produits ;
En cas de spray, privilégier la vaporisation sur les lavettes et non sur les surfaces.

REFERENCES

Commission Centrale des Marchés : Guide du bionettoyage. 1994
CCLIN Ouest. Hygiène des structures hébergeant des personnes âgées. 2002
ProdHyBase : http://prodybase.chu-lyon.fr
Liste positive des désinfectants : http://www.sfhh.net







Logo ou nom de l'établissement	ENTRETIEN DES LOCAUX	Référence :
		Date : / /20
		Version :

RECOMMANDATIONS PRATIQUES LORS DE L'UTILISATION DES PRODUITS DE BIO-NETTOYAGE

- Port de gants dits « de ménage » de préférence (imperméables et résistants aux détergents et désinfectants, à manchettes longues). Les gants de ménage sont nominatifs. Ils sont nettoyés–désinfectés à l'extérieur entre chaque local et nettoyés à l'eau et au savon à la fin de la journée (intérieur et extérieur).
- Ne jamais mélanger les produits (inactivation et toxicité des produits).
- Respecter les consignes d'utilisation données par le fabricant.

Détergent/Désinfectant :

- respecter les dosages et la température de l'eau,
- verser le produit dans l'eau et non le contraire,
- vaporiser sur les lavettes et non sur les surfaces, pour limiter l'aérosolisation et réduire la pénétration à l'intérieur du matériel sensible à l'humidité: téléphone, boîtier de sonnette, ordinateur…
- respecter le temps de contact ⇒ pas de rinçage, pas d'essuyage à sec
- identifier et fermer les flacons ou pulvérisateurs contenant les produits,
- renouveler toutes les 24 heures la préparation,
- conserver les produits prêts à l'emploi dans leur emballage d'origine. Proscrire les emballages alimentaires,
- respecter les dates de péremption et assurer la rotation des stocks.

Bacs de pré désinfection nettoyage, seaux, bonbonnes avec ou sans robinet…
L'utilisation d'un conteneur gradué qui permets une dilution correcte, effectuée selon les préconisations du fabricant

Pour les pulvérisateurs
Attention aux remplissages multiples des flacons à partir d'un bidon.
Cette pratique est une source de contamination à l'origine possible d'épidémies à partir de solutions ou de flacons ou de pompes contaminés.
Les flacons doivent être rincés, nettoyés et désinfectés avant d'effectuer un nouveau remplissage

Centrales de dilution des détergents ou détergent désinfectants
Elles sont à faire réviser annuellement par le fabricant pour vérifier le dosage de dilution du produit utilisé conformément aux normes EN.

- RESCLIN Champagne Ardenne, février 2011- Gestion du risque infectieux en établissements médico-sociaux (EHPAD, MAS et FAM Référentiels des pratiques .

- CCLIN Sud-Ouest, DRASS Midi-Pyrénées, Commission de coordination régionale des vigilances. 2008 - Pratiques d'hygiène en établissement d'hébergement pour personnes âgées.



Logo ou nom de l'établissement	Entretien des locaux	Référence :
		Date : / /20
		Version :

Fiche d'utilisation de l'eau de javel

L'Eau de Javel désinfecte, détache, blanchit et désodorise.

L'Eau de Javel est bactéricide, fongicide, sporicide, virucide (elle détruit les bactéries, les moisissures, les spores et les virus).

L'eau de Javel est un **désinfectant** liquide de contact pour les surfaces y compris en secteur alimentaire.

Les produits sont commercialisés en France auprès du grand public et des professionnels principalement sous les deux concentrations suivantes :

- **L'Eau de Javel** (2,6 % de chlore actif) présentée majoritairement en flacons de 1 ou 2 litres et en bidons de 5 litres.

  Elle garde ses propriétés jusqu'à 3 ans dans les conditions de stockage et d'utilisation recommandées.
- **Le Concentré de Javel** à diluer (9,6 % de chlore actif) :
  - → en doses recharges de 250 ml pour le grand public. Les doses recharges sont à diluer dès que possible, en tout cas dans les 2 1/2 à 3 mois qui suivent la date de fabrication inscrite sur l'emballage, et ce **exclusivement dans un flacon vide d'Eau de Javel prête à l'emploi** pour éviter les confusions,
  - → en doses recharges, bidons pour les utilisateurs professionnels.

Quelle que soit sa présentation, l'Eau de Javel doit être conservée au frais, à l'abri de la lumière et du soleil et hors de portée des enfants.

Comment l'utiliser ?

L'Eau de Javel doit être diluée dans l'eau froide ou tiède.

Avant de procéder à la désinfection d'une surface, il faut d'abord la nettoyer et la rincer.

L'EAU DE JAVEL DOIT ETRE UTILISEE SEULE

- **L'Eau de Javel ne doit jamais être mélangée à un autre produit ménager**. Une réaction chimique entre les produits diminuerait son efficacité.
- **Le mélange Eau de Javel et produit acide (détartrant WC par exemple) provoque un dégagement de gaz toxique : le chlore**.
- Pour un bon résultat, une surface doit être nettoyée, rincée et enfin javellisée.



Logo ou nom de l'établissement	ENTRETIEN DES LOCAUX	Référence : Date : / /20 Version :

ENTRETIEN DE LA CHAMBRE

1. Objectif

Assurer la propreté pour le confort des résidents et maîtriser le risque infectieux lié à l'environnement y compris en présence de bactéries multi-résistantes aux antibiotiques. En cas d'infection à *Clostridium difficile*, il existe des mesures spécifiques.

2. Domaine d'application

Tous les professionnels concernés par l'entretien des locaux.

3. Références

- RESCLIN Champagne Ardenne, février 2011- Gestion du risque infectieux en établissements médico-sociaux (EHPAD[1], MAS[2] et FAM[3]) Référentiels des pratiques.
- CCLIN Sud-Ouest, DRASS Midi-Pyrénées, Commission de coordination régionale des vigilances. 2008 - Pratiques d'hygiène en établissement d'hébergement pour personnes âgées.
- CCLIN Ouest, 2002- Hygiène des structures d'hébergement pour personnes âgées.

4. Techniques et méthodes

- **Essuyage humide des surfaces**

Avec quoi ?

- Produits : lustrant, dépoussiérant, détergent, détergent-désinfectant selon utilisation et nature des surfaces.
- Lavette à usage unique ou réutilisable.

Comment ?

- Zones manuportées (interrupteurs, portes, poignées …) : nettoyage au détergent-désinfectant une fois par jour et chaque fois que nécessaire.

- Environnement proche du résident (barrières de lit, adaptable, matelas, téléphone, dispositif d'appel, télécommande TV,…) :
  - → nettoyage avec un détergent-désinfectant une fois par jour ou en présence de souillures biologiques et à la fin de chaque soin le nécessitant,
  - → par essuyage humide quotidien en dehors des soins.

- Mobiliers, bibelots :
  - → essuyage humide une fois par semaine,
  - → lavage avec un détergent en cas de salissure,
  - → lavage avec un détergent-désinfectant chaque fois que nécessaire (souillure biologique).

- Murs, rideaux :
  - → selon l'état de saleté, en fonction de la présence ou non de souillures biologiques,
  - → à chaque départ d'un résident d'une chambre.



Logo ou nom de l'établissement	Entretien des locaux	Référence :
		Date : / /20
		Version :

- **Sanitaires**

Avec quoi ?

- lavette à usage unique ou réutilisable,
- détergent désinfectant une fois par jour,
- détartrant (selon la dureté de l'eau).

Remarque : le vinaigre d'alcool non coloré dilué au demi dans de l'eau est un excellent produit détartrant, peu onéreux, agréé « contact denrées alimentaires ».

Comment ? (cf. fiche entretien des sanitaire)

- commencer par les accessoires, le lavabo (extérieur, intérieur), la douche ou la baignoire,
- nettoyer les WC,
- changer de lavette entre chaque chambre.

- **Sols**

- **Balayage humide** : le balayage à sec est proscrit.

Avec quoi ?

Balai trapèze.
Gazes à usage unique pré-imprégnées.

Comment ?

Balayer puis dégager la gaze au seuil de la pièce et non dans le couloir, recueillir les salissures en repliant la gaze. Évacuer la gaze dans le collecteur à déchets. Changer de gaze à chaque pièce ou plus si besoin.

- **Lavage manuel des sols**

Avec quoi ?

Détergent ou détergent-désinfectant à programmer en alternance.
Balai de lavage à plat + franges.

Comment ?

Changer de frange à chaque chambre et plus si nécessaire.
Possibilité de lavage mécanisé des sols avec une monobrosse ou autolaveuse.



Logo ou nom de l'établissement	ENTRETIEN DES LOCAUX	Référence :
		Date : / /20
		Version :

TECHNIQUE D'ENTRETIEN PAR LA VAPEUR

1. Objectif :

Nettoyer toutes surfaces, matériaux et équipements.

2. Principe

La vapeur est un gaz qui réunit en un seul temps une activité détersive et biocide (effets conjugués de la température, de la pression)
La vapeur est un gaz au pouvoir nettoyant très performant ; elle agit comme un tensio actif qui dissout les graisses et nettoie en profondeur

3. Matériel

- appareil à production de vapeur d'eau à haute température (120° à 160°), à haute pression (4 à 6 bars) muni ou non d'un dispositif d'aspiration,
- articles d'essuyage de préférence en microfibres, si pas d'aspiration,
- accessoires adaptés aux surfaces à nettoyer.

4. Produit

Absence de produit en entretien quotidien.
Un détergent peut être utilisé en cas d'entretien particulièrement difficile.

5. Technique

Préparation de l'appareil :

- remplir le réservoir d'eau chaude de préférence (temps de mise en chauffe de quelques minutes),
- brancher l'appareil,
- purger une fois chaud,
- vérifier la propreté des accessoires,
- procéder au balayage humide si utilisation sur le sol,
- adapter l'accessoire à la surface à nettoyer,
- appliquer la vapeur au plus près de la surface ou du matériel à nettoyer,
- essuyer la surface ou le matériel si l'appareil ne possède pas l'aspiration.

6. Entretien du matériel

- nettoyer les accessoires après usage,
- vidanger l'appareil une fois par semaine à une fois par mois selon la fréquence d'utilisation et la dureté de l'eau,
- détartrer en fonction de la dureté de l'eau,
- vider, nettoyer la cuve de l'aspirateur après chaque utilisation

7. Remarques

Méthode récente, d'une grande efficacité, alternative au nettoyage traditionnel.

Intérêts :

- élimination du biofilm,
- gain de temps (pour l'entretien approfondi),
- écologique et économique : n'utilise pas ou peu de produit, n'encrasse pas les surfaces, utilise peu d'eau,
- sécurité d'utilisation, absence de produit donc pas d'aérosols, pas d'émanation,
- ergonomique,
- efficacité sur les surfaces difficilement accessibles par un autre procédé de nettoyage (mobiliers, lits, brancards, fauteuils roulants, véhicules sanitaires…),
- activité biocide : l'activité nettoyante se double d'une activité désinfectante,
- possibilité d'utilisation sur les dispositifs médicaux non invasifs (nécessité d'un marquage CE adéquat),
- évolutivité des appareils proposés (ex : balai vapeur pour un usage quotidien).

Limites :

- bruyant en cas d'utilisation de l'aspiration,
- taux d'hygrométrie important si utilisation intensive au quotidien.

L'acquisition de cet équipement nécessite :

- une étude de besoins en ce qui concerne les utilisations dans l'établissement,
- une rédaction de protocoles écrits concernant les fréquences d'utilisation,
- un accompagnement de la mise en œuvre par une formation spécifique des agents,
- un suivi de l'utilisation.





Logo ou nom de l'établissement	Entretien des locaux	Référence : Date : / /20 Version :

Plan de nettoyage d'une chambre de résident

(Tableau extrait du guide hygiène des structures d'hébergement pour personnes âgées du CCLIN Ouest – 2002).

Zone 2 : Nettoyage de la chambre du residant avec soins.				
Operations	Frequence			
	Tous les jours	1 fois/semaine	Tous les 3 mois	Tous les 6 mois et Apres le depart du residant
Evacuation des dechets, du linge sale.	X			
Nettoyage du mobilier : lit, fauteuil, adaptable.	X			
Entretien des fleurs coupees	X			
Nettoyage des accessoires : poignees et montant de portes, interrupteurs, commandes electriques, telephone.	X			
Nettoyage des sanitaires : lavabo, douche, WC.	X			
Balayage humide du sol.	X			
Lavage du sol.	X			
Nettoyage des supports poubelles.		X		
Nettoyage interieur des placards, mobiliers…			X	
Nettoyage des vitres.			X	
Lavage mecanise du sol.			X	
Entretien de la metallisation du sol.			X	
Metallisation du sol.				Apres le depart du residant
Lavage des rideaux.				X
Nettoyage des murs et des portes.				X

Toute surface sale doit être nettoyée chaque fois que nécessaire. Cette périodicité est proposée à titre indicatif.



ENTRETIEN DES SANITAIRES

1. Objectifs

Entretenir et désinfecter les sanitaires pour prévenir le risque d'infections associées aux soins.
Les sanitaires (lavabo, évier, bac de trempage, bidet, baignoire, douche, WC et vidoir) sont des lieux privilégiés de développement microbien car ils combinent tous les facteurs favorisant la croissance des micro-organismes : les salissures, l'humidité et la chaleur.

2. Domaine d'application

Tous les professionnels concernés par l'entretien des locaux.

3. Référence

Fiches conseils pour la prévention du risque infectieux – Bionettoyage Page 8 / 10 Juillet 2010-C.CLIN Sud-Est.

4. Techniques et méthodes

a. Matériel et produits :
- chariot de ménage,
- sacs poubelles pour déchets assimilables aux ordures ménagères (DAOM),
- gants de ménage,
- lavette à usage unique ou recyclable,
- balayette WC,
- solution détergente-désinfectante,
- crème à récurer ou détergent spécial sanitaire,
- détartrant WC, détartrant robinetterie,
- entretien des sols,
- lavage des sols uniquement : on ne fait pas de balayage humide dans les lieux qui risquent d'être mouillés.

b. Méthode :

On travaille toujours du plus propre au plus sale. Nettoyage et désinfection au quotidien

- *Entourage*

Comme son nom l'indique, c'est tout ce qui entoure les lavabos, douche, WC :
- le luminaire,
- le miroir,
- le distributeur de papier essuie-mains,
- le porte-serviette,
- le porte-manteau,
- la barre d'appui,
- la zone murale sensible aux projections,
- la tablette au-dessus du lavabo.

- Lavabo, douche, bidet, bac de trempage

A l'aide de la lavette imprégnée de solution détergente-désinfectante passer sur toutes les surfaces des lavabos, douches, bidets :
- robinetterie,
- extérieur,
- rebord,
- intérieur.

Pour l'intérieur des lavabos, douche, bidet : nettoyer avec la crème à récurer ou détergent spécial sanitaires puis rincer abondamment le sanitaire **et** la lavette puis désinfecter.

Attention : retremper la lavette dans la solution détergente-désinfectante puis passer la lavette à l'intérieur des appareils sanitaires afin d'en assurer la désinfection quotidienne.

- WC et vidoir

Au préalable, vider le support balayette WC dans la cuvette puis tirer la chasse
Puis à l'aide de la balayette WC et de la crème à récurer, nettoyer l'intérieur de la cuvette WC, tirer la chasse
A l'aide de la lavette imprégnée de solution détergente-désinfectante passer sur toutes les surfaces extérieures du WC :
- dérouleur papier WC,
- réservoir d'eau,
- extérieur de la cuvette,
- rebord et retour intérieur du WC,
- le support balayette WC extérieur puis intérieur,
- reposer le support balayette WC rempli au 1/3 de solution détergente - désinfectante,
- verser de la solution détergente désinfectante sur les parois intérieures de la cuvette.

c. Détartrage :

Le tartre est un support favorable au développement des micro-organismes, il est donc nécessaire de détartrer régulièrement les appareils sanitaires (selon la dureté de l'eau, l'entartrage varie).
Détartrage : 1 à 2 fois par mois (fréquence donnée à titre indicatif).

- Robinetterie, lavabo, bidet, douche, bac de trempage

Le détartrage doit être fait avec un produit spécifique. Il faut mettre peu de produit, surveiller le temps d'action et toujours rincer abondamment car il s'agit d'un produit très corrosif.

- WC et vidoir

Opération à réaliser avant de commencer l'entretien des sanitaires :
- mettre du produit dans la cuvette,
- laisser agir 10 à 15 minutes,
- frotter à l'aide de la balayette WC,
- tirer la chasse.

Attention : Bien penser à désinfecter l'intérieur de la cuvette à la fin de l'entretien.





Logo ou nom de l'établissement	ENTRETIEN DES LOCAUX	Référence : Date : / /20 Version :

ENTRETIEN DES LIEUX COLLECTIFS

Local	Fréquence	Méthode
Salle à manger	après chaque repas	- balayage/essuyage humide, - lavage avec un détergent 6 jours par semaine, - lavage avec un détergent-désinfectant une fois par semaine.
Salle de soins	quotidien	- essuyage humide des plans de travail **avant chaque utilisation et à fond une fois par jour,** - balayage/essuyage humide, - lavage avec un détergent un jour par semaine (ou moins, selon les besoins), - lavage avec un détergent-désinfectant 6 à 7 jours par semaine.
Salles collectives (animation, couloirs,…)	quotidien	- balayage humide, - lavage avec un détergent 6 jours par semaine, - lavage avec un détergent-désinfectant une fois par semaine.
Salles techniques (vidoir, local du lave-bassin, sanitaire collectif, office, blanchisserie, local linge sale, local poubelles)	quotidien	- lavage avec un détergent un jour par semaine (ou moins, selon les besoins), - lavage avec un détergent-désinfectant 6 à 7 jours par semaine.
Local linge propre **Local stockage matériel propre**	hebdomadaire	- balayage humide quotidien, - lavage avec un détergent.
- Toute surface souillée doit être immédiatement nettoyée. - L'intérieur du mobilier et placard, les vitres, les murs, les portes et les grilles de ventilation sont à nettoyer une fois par trimestre et plus si besoin**.**		

- RESCLIN Champagne Ardenne, février 2011- Gestion du risque infectieux en établissements médico-sociaux (EHPAD[1], MAS[2] et FAM[3)] Référentiels des pratiques.
- CCLIN Sud-Ouest, DRASS Midi-Pyrénées, Commission de coordination régionale des vigilances. 2008 Pratiques d'hygiène en établissement d'hébergement pour personnes âgées.



Logo ou nom de l'établissement	ENTRETIEN DES LOCAUX	Référence : Date : / /20 Version :

FICHE DÉVALUATION : ENTRETIEN DES LOCAUX TYPE CHAMBRE

Service : …………………………………………………… **Date** : ………………………………………..

Observateur : …………………………………………… **Heure** : ………………………………………

	Matériel	Oui	Non	Observation
1	L'entretien du chariot est adapté à l'entretien à réaliser (quotidien, départ,…)			
2	Le chariot est propre			
3	Les balais sont propres			
4	Les produits et matériels sont en quantité rationnelle			
5	Le sac poubelle est fixé correctement			
6	Le sac poubelle ne déborde pas			
7	Les flacons utilisés sont identifiés			
8	Les flacons sont datés			
9	La dilution des produits est conforme			
10	Les gants adaptés sont prévus			
11	La poche de gaze à usage unique est fermée			
12	Le balayage unique est pratiqué avant le lavage			
13	La gaze est changée à chaque chambre			
14	Le bandeau de lavage est changé à chaque chambre			
15	La technique de lavage est conforme			
16	La récupération des bandeaux de lavage sales réutilisables est prévue de façon adaptée			
17	Il existe une traçabilité : - des actions effectuées			
	- de l'entretien du matériel			
	- de l'alternance des produits			



Logo ou nom de l'établissement	Hygiène en restauration	Référence :
		Date : / /20
		Version :

Préparation et distribution des repas

1. Objectifs

La distribution des repas peut présenter des pratiques diverses et nécessite de présenter de manière synthétique l'organisation du travail

Formaliser les étapes de distribution des repas en tenant compte de l'hygiène des résidents et de l'environnement tout en assurant la non contamination des repas des résidents

2. Domaine d'application

Salles à manger, offices alimentaires, chambres des résidents

3. Références

- Arrêté du 21 décembre 2009 – texte européen 852/2004
- **Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant**
- **Règlement (CE) N° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

4. Personnes concernées

- Agents dédiés au service hôtelier
- Aides-soignants, Aides-Médico-psychologiques(AMP)
- Infirmiers

5. Matériel et produits nécessaires

- Produit hydro-alcoolique, savon liquide ordinaire, lingettes pré-imprégnées
- Tablier de protection pour le personnel de service des repas
- Torchons réutilisables (usage exclusif pour les offices alimentaires) ou papier absorbant
- Défînfectant agréé contact alimentaire (pour le nettoyage des tables)
- Lavettes
- Placards de rangement
- Serviettes de tables ou bavoirs réutilisables ou à usage unique

6. Recommandations - Présentation chronologique du service des repas -

6.1. Tenue du personnel du service repas

- Protéger la tenue standard par un tablier de protection
- Hygiène des mains avant et après la manipulation des denrées alimentaires

6.2. Réception et stockage si nécessaire des repas

- Respecter le délai entre réception et stockage, défini pour le mode de préparation par la cuisine
- Contrôler le réfrigérateur : propreté, température, absence d'aliments périmés…
- Contrôler les quantités livrées



Logo ou nom de l'établissement	HYGIÈNE EN RESTAURATION	Référence : Date : / /20 Version :

6.3. Préparation du temps du repas

- Dresser les tables :
  - Vérifier la propreté des tables et nettoyer si nécessaire avec une lavette + détergent vaisselle.
  - Vérifier la propreté de la vaisselle et dresser la table.
  - Remplir les carafes d'eau après avoir purger la canalisation.
- Procéder à l'hygiène des mains des résidents : hygiène avant (et après le repas) avec ou sans l'aide des professionnels : hygiène des mains par friction (produit hydro-alcoolique) par lavage (savon liquide ordinaire) par essuyage des mains avec des lingettes pré-imprégnées.
- Organiser l'installation des résidents.

6.4. Distribution des repas

- En liaison froide : remise en température des plats chauds au moment du repas.
- En liaison chaude : maintien de la température supérieure ou égale à 63°C des plats chauds et maintien de la température inférieure à 8°C des plats froids jusqu'au moment de servir.
- Après le repas : noter la quantité de la prise alimentaire, les motifs des refus éventuels.

6.5. Débarrassage des repas – nettoyage de la vaisselle

- Desservir les tables.
- Eliminer les reliefs alimentaires = déchets assimilés ordures ménagères (DAOM).
- Nettoyer selon deux possibilités, de préférence en lave-vaisselle (voir tableau ci-dessous).
- Contrôler la propreté et le séchage de la vaisselle avant de la ranger.
- Ranger la vaisselle dans des placards propres et ordonnés.

Lavage en machine	Lavage manuel
Respecter les cycles de lavage	Laver au détergent (eau chaude > 40°C)
Respecter les cycles de séchage	Rincer à l'eau tiède ou froide
Contrôler la propreté et le séchage de la vaisselle	Préférer le séchage spontané ou essuyer* et ranger dès que la vaisselle est sèche
Respecter les consignes d'entretien du lave-vaisselle	Nettoyer l'évier et son environnement immédiatement après (détergent et rinçage)
Nettoyer les carafes et les verres de chevet au moins 1 fois par jour *En cas d'utilisation de torchons : les changer entre chaque utilisation **N.B. : aucune situation de soins ne nécessite une désinfection préalable de la vaisselle avant nettoyage**	

6.6. Nettoyage des surfaces, salle à manger

- Nettoyer les surfaces (tables adaptables…) avec une lavette + détergent vaisselle y compris le dessous du plateau des tables.
- Ranger le mobilier.
- Procéder à l'entretien du sol, laver au moins une fois par jour et plus si nécessaire.

6.7. Nettoyage de l'office alimentaire

- Organiser le nettoyage de l'office alimentaire au quotidien et approfondi (plan de nettoyage).

N.B. : L'entretien des chariots de distribution livrés par la cuisine (appareils de remise en température) est intégré dans le plan de nettoyage de la cuisine.

7. Evaluation

- Tenir compte des indications figurant au rapport d'inspection des services vétérinaires, des DDCSPP et des ARS.

Logo ou nom de l'établissement	HYGIÈNE EN RESTAURATION	Référence : Date : / /20 Version :

PRISE DE LA TEMPÉRATURE DES PLATS DANS LES LIEUX DE RESTAURATION

1. Objectif

Ce protocole a pour objet de définir la façon de prendre la température d'un plat chaud dans les lieux de restauration de l'EHPAD.

2. Domaine d'application

Salles à manger, offices alimentaires.
Ce protocole s'applique une fois par semaine (préciser le jour).

3. Référence

Arrêté du 21 décembre 2009 – texte européen 852/2004.

4. Personnes concernées

- Agents dédiés au service hôtelier ;
- Aides-soignants, Aides-Médico-psychologiques (AMP) ;
- Cuisiniers.

5. Matériel et produits nécessaires

- Sonde ;
- Détergent vaisselle ;
- Désinfectant ;
- Papier absorbant.

6. Recommandations

- Enlever le capuchon protecteur ;
- Appliquer 1 dose de désinfectant sur la sonde et laisser agir 5 minutes ;
- Rincer la sonde à l'eau du réseau ;
- Prélever les températures du plat du dernier plateau servi :
    - Insérer obliquement le thermomètre afin qu'un maximum de surface soit en contact avec l'aliment ;
    - veiller à ne pas toucher le fond de l'assiette afin de ne pas fausser la température.
- Attendre que la température se stabilise, la noter sur la grille à la date du jour ;
- Essuyer la sonde avec un papier à usage unique entre deux prises de température avant de contrôler un autre plat ;
- Procéder à l'entretien + désinfection de la sonde d'une dose de désinfectant une fois que les prises de température sont effectuées ;
- Ranger la sonde dans un endroit propre prévu à cet usage.

Logo ou nom de l'établissement	HYGIÈNE EN RESTAURATION	Référence : Date : / /20 Version :

QUELLE EST LA BONNE TEMPERATURE DES ALIMENTS

JUSTE AVANT DE SERVIR ?

Plats	Bonne Température
Potages	Température = ou >+63°C **Afin de limiter le risque de prolifération des germes lorsque la température est inférieure à 63°C**
Crudités	Température entre +4° et +9°C En raison de leur nature, ces aliments à risque de prolifération microbienne doivent être conservés au froid jusqu'au moment de leur consommation
Plat chaud	Température = ou >+63°C **Afin de limiter le risque de prolifération des germes lorsque la température est inférieure à 63°C**
Entremets/gâteaux	Température entre 4° et 9°C En raison de leur nature, ces préparations à risque de prolifération microbienne doivent être conservés au froid jusqu'au moment de leur consommation

Ne pas prendre la température des fruits et des desserts emballés





Logo ou nom de l'établissement	HYGIÈNE EN RESTAURATION	Référence :
		Date : / /20
		Version :

VÉRIFICATION QUOTIDIENNE DU RÉFRIGÉRATEUR

1. Objectifs

Les réfrigérateurs des offices alimentaires et de la salle à manger sont destinés exclusivement au stockage des aliments réservés aux résidents à une température comprise entre +0°C et +4°C- thermostat 6- 6,5. Les aliments sont répartis selon les zones de froid. Les cartons ne doivent pas être placés dans les réfrigérateurs.

Ce protocole décrit la vérification quotidienne du réfrigérateur situé dans les offices alimentaires et la salle à manger de l'EHPAD.

L'entretien quotidien du réfrigérateur a pour but de garantir la protection des produits alimentaires stockés au froid et limiter les risques de contamination liés aux surfaces.

2. Domaine d'application

Ce protocole s'applique tous les jours en début de matinée pour la vérification du réfrigérateur et le nettoyage extérieur.

3. Référence

Arrêté du 21 décembre 2009 – texte européen 852/2004.

4. Personnes concernées

- Agent dédié au service hôtelier (préciser le poste horaire).

5. Matériel et produits nécessaires

- Thermomètre à demeure (à minima et maxima) à demeure en position droite ;
- Solution détergente agréé contact alimentaire ;
- Lavettes et papier absorbant.

6. Recommandations

- Contrôler la température interne du réfrigérateur et reporter la température sur la fiche de contrôle ;
- Vérifier les aliments ;
- Contrôler les dates limites de consommation (DLC) des suppléments, eau gélifiée, des collations, du beurre (inscrite sur chaque tablette, 60 jours après fabrication), de la margarine ;
- Contrôler les dates d'ouverture des briques de lait, de potages, de jus de fruits …
- Jeter toutes les denrées défectueuses, périmées, mal ou non protégées ou non datées ;
- Ranger les aliments en fonction de la date limite de consommation (premier rentré, premier sorti) ;
- Essuyer avec une lavette imbibée d'une solution détergente les grilles et la contre-porte, puis les surfaces extérieures du réfrigérateur.

Conduite à tenir en cas de non conformité

Signaler sans délais les dysfonctionnements au responsable : cadre/cuisinier (préciser le nom / fonction) et température anormale, excès de stocks, de péremptions …



Logo ou nom de l'établissement	HYGIÈNE EN RESTAURATION	Référence :
		Date : / /20
		Version :

ENTRETIEN HEBDOMADAIRE DU RÉFRIGÉRATEUR

1. Objectif
Ce protocole décrit les étapes de nettoyage du réfrigérateur situé dans les offices alimentaires et la salle à manger de l'EHPAD.

2. Domaine d'application
Ce protocole s'applique une fois par semaine (préciser le jour) pour le nettoyage intérieur du réfrigérateur.

3. Référence
Arrêté du 21 décembre 2009 – texte européen 852/2004.

4. Personnes concernées
Agent dédié au service hôtelier après-midi (préciser le poste horaire).

5. Matériel et produits nécessaires
- Solution détergente et désinfectante agréé contact alimentaire.
- Lavettes et papier absorbant.

6. Recommandations
- Débrancher si possible le réfrigérateur et le vider ;
- Poser le contenu loin d'une source de chaleur ;
- Enlever les grilles et les mettre dans le lave-vaisselle ;
- Nettoyer ensuite la grille du ventilateur, l'intérieur de l'enceinte du haut vers le bas, la contre-porte, les joints et les essuyer avec du papier ;
- Replacer les grilles et les aliments selon leur nature ;
- Rebrancher ;
- Nettoyer l'extérieur de réfrigérateur à l'aide d'une solution détergente-désinfectante ;
- Dépoussiérer la grille arrière du réfrigérateur ;
- Vérifier l'état du bac s'il existe et le nettoyer toutes les semaines ;
- Traçabilité.





Logo ou nom de l'établissement	HYGIÈNE EN RESTAURATION	Référence :
		Date : / /20
		Version :

ENTRETIEN DES MICRO-ONDES

1. Objectif
Ce protocole décrit les étapes de nettoyage du micro ondes situé dans les offices alimentaires de l'EHPAD.

2. Domaine d'application
Ce protocole s'applique tous les jours dans la matinée.

3. Référence
Arrêté du 21 décembre 2009 – texte européen 852/2004.

4. Personnes concernées
- Agent dédié au service hôtelier du matin (préciser le poste horaire).

5. Matériel et produits nécessaires
- Solution détergente agréé contact alimentaire.
- Lavettes et papier absorbant.

6. Recommandations
- Enlever le plateau en verre et son support : les nettoyer avec la solution détergente et les poser sur l'évier ;
- Nettoyer l'enceinte du micro ondes ;
- Sécher avec du papier à usage unique et replacer le support et son plateau ;
- Nettoyer l'extérieur avec la même solution : porte et poignée ;
- Essuyer le cordon d'alimentation électrique.



Logo ou nom de l'établissement	HYGIÈNE EN RESTAURATION	Référence : Date : / /20 Version :

ENTRETIEN DES CHAUFFE-LAIT (CHAUFFE-BRIQUES)

1. Objectif

Ce protocole décrit les étapes de nettoyage qui s'appliquent après chaque utilisation et une fois par semaine des chauffe-lait situés dans les offices alimentaires et la salle à manger de l'EHPAD.

N.B. : les cuves des chauffe-lait sont recouvertes d'un produit antiadhésif : ne pas utiliser de produits abrasifs ou de matériels métalliques.

2. Référence

Arrêté du 21 décembre 2009 – texte européen 852/2004.

3. Domaine d'application-personnel concerné

Agent dédié au service hôtelier.

4. Matériel et produits nécessaires

- Solution détergente agréé contact alimentaire.
- Lavettes et papier absorbant.

5. Recommandations

Après chaque utilisation

- Eteindre l'appareil et attendre son refroidissement ;
- Oter les briques restantes de lait ou de potage ;
- Jeter toute brique entamée ;
- Utiliser du détergent vaisselle avec une lavette lavable ou à usage unique ;
- Nettoyer : laver et rincer :
    - les parois extérieures et intérieures,
    - les poignées porte-briques et les placer à côté de l'appareil.
- Essuyer le cordon électrique.

Une fois par semaine

- Nettoyer toutes les surfaces comme cité précédemment ;
- Rincer les surfaces ;
- Compléter le nettoyage par une application de solution désinfectante ;
- Ou utiliser une solution de produit détergent-désinfectant agréé contact alimentaire.





Logo ou nom de l'établissement	GESTION DU LINGE	Référence :
		Date : / /20
		Version :

LE CIRCUIT DU LINGE PROPRE

Au niveau de la blanchisserie

Zone de conditionnement ⇒

Manipulations

- Se laver les mains et porter une tenue propre, cheveux attachés voire protégés par une coiffe.
- Plan de nettoyage : nettoyer et désinfecter les surfaces et les matériels en contact avec le linge propre.
- Répartir les articles dans des chariots houssés, des armoires fermées ou linge placé sous film.
- Contrôler :
  - Retirer tout article endommagé.
  - Vérifier les sacs à linge : système de fermeture, intégrité de la toile et des coutures.

Transport ⇒

- Pour les services éloignés : livrer le linge dans des véhicules spécifiques, portes fermées.
- Plan de nettoyage et de désinfection : véhicules, armoires, chariots, housses…
- Procédures de livraison et réception : lieu, horaires, circuits empruntés, formation du personnel affecté…

Au niveau des secteurs de soins ou de résidences des personnes âgées

Réception /Stockage/ Utilisation du linge propre ⇒

- Limiter le temps d'attente des conteneurs dans les couloirs, halls…
- Se laver les mains avant la manipulation du linge.
- Organiser le contrôle à la réception : conformité du linge livré avec la dotation, le service destinataire, les conditions d'hygiène et de livraison.
- Eviter le stockage excessif de linge propre.
- Vérifier l'absence de réserves sauvages (placards, salle de bains…).
- Organiser le local lingerie : modalités de rangement, utilisation des stocks (rotation : principe du premier entré, premier sorti), ajustement des commandes.
- Organiser le nettoyage de la lingerie intégré dans le plan de nettoyage du service.

Lingerie

- *Local exclusivement réservé au stockage du linge,*
- *Volume et surface adaptés à la quantité de linge à ranger, y compris le linge à usage unique.*
- *Revêtements du sol et des surfaces faciles d'entretien.*

Dans le cas de l'utilisation d'un film protecteur, celui-ci n'est enlevé qu'au fur et à mesure des besoins.







Logo ou nom de l'établissement	GESTION DU LINGE	Référence :
		Date : / /20
		Version :

LE CIRCUIT DU LINGE SALE

Adopter le principe « **LINGE SALE = LINGE CONTAMINE** ».
Eviter tout stockage dans la chambre.
Procéder au tri à la source.
Utiliser des gants et réaliser une désinfection des mains après avoir manipulé le linge sale.

Au niveau des secteurs de soins ou de résidences des personnes âgées

Manipulations et tri

La qualité du pré-tri conditionne la sécurité et la protection des personnes tout au long de la filière du linge sale.

- Porter des gants en présence de sang et de produits biologiques.
- Porter le linge sans toucher la tenue professionnelle.
- Porter un tablier de protection de préférence.
- Vérifier systématiquement l'absence d'objets étrangers.
- Identifier un code couleur par type d'article.
- Déposer chaque article dans le sac de couleur correspondant : lainage, draps, petit linge…
- Ne pas secouer et ne pas déposer le linge sur le sol.

→

Conditionnement

- Utiliser des sacs propres, étanches, munis de système de fermeture, en bon état.
- Remplir les sacs aux 2/3 (poids idéal = <10 kg).
- Utiliser un chariot de linge léger et facile d'entretien (chariot mixte propre/sale déconseillé) :
  - Avec ou sans couvercle,
  - Avec ou sans pédale de commande.
- Appliquer la technique du double emballage si nécessaire en cas d'isolement : sac hydrosoluble + sac de couleur spécifique.

Stockage intermédiaire et transport

- Stocker les sacs de linge dans un local spécifique (frais, aéré, sans chauffage, dimensions adaptées, équipé d'un point d'eau).
- Stocker le linge sale dans le service pendant une durée maximum de 24 heures.
- Utiliser des conteneurs exclusivement réservés à cette fonction.
- Porter des gants lors du transfert des sacs.

Au niveau de la blanchisserie

Manipulations et tri

- Revêtir une tenue de protection : gants type Kevlar® - masque – coiffe enveloppante – tunique + pantalon.
- Zone de tri strictement séparée des secteurs réservés au linge propre.
- Au minimum se laver les mains avant de franchir la zone sale.
- La qualité du pré-tri dans le services conditionnent les opérations de tri doivent être réduites au minimum.

→

Zone de lavage

- Séparation physique entre la zone de chargement du linge sale et de déchargement du linge lavé.
- Organiser le contrôle des températures de PH, chimiques, de durée des cycles de lavage.
- Contrôler la propreté du linge au terme du lavage.

Zone de séchage

- Manipuler le linge avec des mains et une tenue propre.
- Limiter la durée d'attente du linge lavé entre sa sortie du lavage et son séchage.
- Vérifier le séchage des articles avant conditionnement.

Extrait du guide « Hygiène des structures d'hébergement pour personnes âgées » du CCLIN Ouest, 2002.







Logo ou nom de l'établissement	Gestion des déchets	Référence :
		Date : / /20
		Version :

1. Objectif

Définir les modalités de tri des différents déchets produits par l'EHPAD en respectant la législation en vigueur pour préserver l'environnement, prévenir le risque infectieux et les accidents d'exposition au sang.

1. Domaine d'application-personnel concerné

Ce protocole s'adresse à tous les professionnels de l'EHPAD. Il concerne tous les déchets produits dans l'EHPAD.

2. References

- Décret n° 97-1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination des DASRI.
- Circulaire DH/S12-DGS/VS3 n° 554 de 1er septembre 1998 relative à la collecte des objets piquants, tranchants souillés.
- Arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux modalités d'entreposage des DASRI.
- Arrêté du 7 septembre 1999 relatif au contrôle des filières d'élimination des DASRI.

  } modifiés par l'arrêté du 14 octobre 2011
- Décret n° 99-374 du 12 mai 1999 relatif à la mise sur le marché des piles et des accumulateurs et à leur élimination.
- Arrêté du 5 décembre 2002 modifiant l'arrêté du 1er juin 2001 modifié relatif au transport des matières dangereuses par route (dit Arrêté ADR).
- Arrêté du 24 novembre 2003 relatif aux emballages des DASRI et des pièces anatomiques d'origine humaine.
- Circulaire n° 2005-34 du 11 janvier 2005 relative aux conditionnements des DASRI.
- « Prévention des infections en EHPAD ». Programme PRIAM. Consensus formalisé d'experts, juin 2009. Observatoire du risque infectieux en gériatrie (ORIG), Société Française d'Hygiène Hospitalière. HygièneS 2010 Volume XVIII n°1.
- Guide technique d'élimination des déchets d'activités de soins à risques. Ministère de la santé et des sports, Edition n° 3, 2009.

3. Definitions

Les déchets de soins sont « **les déchets issus des activités de diagnostic, de suivi, et de traitement préventif, curatif ou palliatif, dans le domaine de la médecine humaine ou vétérinaire** ».
Ils peuvent être à risque infectieux, chimique et toxique, radioactif, mécanique. Il convient de réduire ces risques pour protéger :

- les résidents,
- les professionnels de l'EHPAD,
- l'environnement.

DASRI = déchets d'activité de soins à risque infectieux (doivent être manipulés avec des gants).
DM = déchets ménagers.
OPCT = objets piquants, coupants, tranchants.



Logo ou nom de l'établissement	GESTION DES DÉCHETS	Référence :
		Date : / /20
		Version :

4. Tri des déchets

5.1. Recommandations

Il est recommandé de désigner une personne de l'établissement comme responsable de la mise en place de la politique de tri des déchets (ORIG – 2009).





5.2. Tri des déchets courants

Sont nommés déchets courants :

- déchets à risque infectieux,
- aiguilles et autres objets piquants, coupants, tranchants même sécurisés,
- déchets ménagers,
- verre blanc,
- déchets recyclables.


La fiche technique concernant le tri des déchets courants se situe en annexe.

Tous les contenants de DASRI doivent répondre aux normes actuelles (cf fiche technique en annexe).

5.3. Autres Tris

ELIMINATION DES PILES USAGÉES DE TOUT L'ÉTABLISSEMENT



Les piles et les pacemakers contiennent du mercure toxique pour l'environnement :

- **Les piles usagées sont collectées par chaque EHPAD** (un conteneur identifié par étage ou par service par exemple) ;
- Recueillies par l'établissement et entreposées dans le local de stockage central ;
- Ramassées par la ville.

Prélevées par le département pour être valorisées dans une installation autorisée.

ELIMINATION DES AMPOULES « BASSE CONSOMMATION » ET NÉONS

Les ampoules « basse consommation » et néons : contiennent un peu de mercure et de nombreux composants. Ils doivent être obligatoirement recyclés.
Ils sont triés, collectés à part et confiés à la commune.





Logo ou nom de l'établissement	GESTION DES DÉCHETS	Référence :
		Date : / /20
		Version :

ELIMINATION DES RADIOGRAPHIES CLASSIQUES



Certaines radiographies contiennent encore des sels d'argent récupérables.

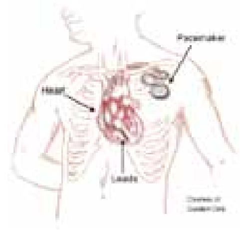
Attention : elles ne doivent pas être éliminées dans les ordures ménagères.

Les sels d'argent sont toxiques pour l'environnement.
Lors de l'élimination des radios contenant de l'argent :

- Les radios sont apportées dans un centre d'imagerie médicale ;
- Une entreprise agréée vient périodiquement récupérer les radiographies pour en retirer l'argent.

ELIMINATION DES PACEMAKERS
ET AUTRES DISPOSITIFS MÉDICAUX IMPLANTABLES ACTIFS (TYPE DÉFIBRILLATEUR…)

Les personnes décédées ne peuvent pas être mises en terre ou incinérées avec un pacemaker ni autres dispositifs médicaux implantables actifs (DMIA) (type défibrillateur…).



- Lors des décès, le médecin ou le thanatopracteur enlève le boitier du pacemaker de la personne décédée et coupe à ras la sonde du stimulateur et du défibrillateur. Le défibrillateur est désactivé pour éviter un choc électrique inapproprié.
- Le boitier du pacemaker est systématiquement, nettoyé et brossé, immergé dans un bain de détergent - désinfectant selon le protocole de nettoyage/désinfection du petit matériel de l'EHPAD.

- Il est emballé dans une boite plastique hermétique avec la mention : « **Produit explanté pour destruction** ».
- Indiquer également sur l'emballage :
  - la date d'explantation,
  - un numéro identifiant correspondant à un registre administratif précisant le nom de la personne décédée,
  - que le dispositif a bien été désinfecté,
  - le protocole de nettoyage/désinfection du petit matériel de l'EHPAD doit être joint dans la boite.
- 2 filières d'élimination :
  - il est remis au fabricant par envoi postal,
  - il est remis à un collecteur de déchets, au frais de l'EHPAD.

Un bordereau de suivi type CERFA permettra la traçabilité de la destruction dans les 2 cas.

Pour plus de renseignements, cf. Guide technique du ministère de la santé sur les déchets d'activité de soins à risques 2009 (Chapitre Les dispositifs médicaux implantables actifs) et la fiche DRASS Midi-Pyrénées 2004 en annexes.

5. Caractéristiques des locaux de stockage des DASRI

EXTRAIT DE L'ARRÊTÉ DU 7 SEPTEMBRE 1999
RELATIF AUX MODALITÉS D'ENTREPOSAGE DES DASRI
(Modifié par l'arrêté du 14 octobre 2011)

Art. 8. - Sur les sites de production et dans les installations de regroupement, les déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés sont entreposés dans des locaux répondant aux caractéristiques suivantes :

1° Ils sont réservés à l'entreposage des déchets et peuvent servir, le cas échéant, à l'entreposage des produits souillés ou contaminés. Une inscription mentionnant leur usage est apposée de manière apparente sur la porte. Leur surface est adaptée à la quantité de déchets et produits à entreposer ;



Logo ou nom de l'établissement	GESTION DES DÉCHETS	Référence :
		Date : / /20
		Version :

2° Ils ne peuvent recevoir que des déchets préalablement emballés. Les emballages non autorisés pour le transport sur la voie publique au titre de l'arrêté du 5 décembre 1996 modifié susvisé doivent être placés dans des grands récipients pour vrac, étanches et facilement lavables. La distinction entre les emballages contenant des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et les emballages contenant d'autres types de déchets doit être évidente ;

3° Ils sont implantés, construits, aménagés et exploités dans des conditions offrant une sécurité optimale contre les risques de dégradation et de vol ;

4° Ils doivent être identifiés comme à risques particuliers au sens du règlement de sécurité contre les risques d'incendie;

5° Ils sont correctement ventilés et éclairés et permettent une protection des déchets contre les intempéries et la chaleur ;

6° Ils sont munis de dispositifs appropriés pour prévenir la pénétration des animaux ;

7° Le sol et les parois de ces locaux sont lavables

8° Ils sont dotés d'une arrivée d'eau et d'une évacuation des eaux de lavage vers le réseau des eaux usées équipé d'un dispositif d'occlusion hydraulique conforme aux normes en vigueur. Le robinet de puisage est pourvu d'un disconnecteur d'extrémité du type HA permettant d'empêcher les retours d'eau

Cette disposition ne s'applique pas aux locaux d'entreposage situés à l'intérieur des unités de soins des établissements de santé

9° Ils font l'objet d'un nettoyage régulier et chaque fois que cela est nécessaire.

Art. 9. - Lorsque la configuration d'un établissement de santé ne permet pas de respecter les dispositions de l'article 8 du présent arrêté, les déchets d'activités de soins à risques infectieux peuvent être entreposés sur une aire extérieure située dans l'enceinte de l'établissement. Ces aires extérieures d'entreposage, réservées exclusivement aux déchets, respectent les dispositions des 2°, 3°, 4°, 6°, 7°, 8° et 9° de l'article 8. Elles répondent également aux dispositions suivantes :

1° Elles sont délimitées par un grillage continu et équipées d'une porte permettant une fermeture efficace

2° Elles sont équipées d'un toit.

Le regroupement et l'entreposage de déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés sur des aires extérieures situées en dehors de l'enceinte d'un établissement de santé sont strictement interdits.

6. Durée d'entreposage des DASRI

RÉSUMÉ DE L'ARRÊTÉ DU 7 SEPTEMBRE 1999
RELATIF AUX MODALITÉS D'ENTREPOSAGE DES DASRI
(Modifié par l'arrêté du 14 octobre 2011)

Entre le moment où le déchet est produit et le moment où il est effectivement incinéré ou désinfecté, la durée maximale autorisée est différente selon la quantité des DASRI produites. Cette durée inclut l'entreposage, l'éventuel regroupement, le transport et l'incinération ou la désinfection. Il appartient à l'établissement d'obtenir contractuellement les engagements nécessaires lui permettant de respecter les délais suivants :

- **72 heures** maxi si production supérieure à 100 kg par semaine.
- **7 jours** maxi si production inférieure ou égale à 100 kg par semaine et supérieure à 15 kg par mois.
- **1 mois** lorsque la quantité de DASRI est inférieure ou égale à 15 kg par mois (de la production effective à leur enlèvement) et supérieure à 5 kg par mois.

Logo ou nom de l'établissement	GESTION DES DÉCHETS	Référence : Date : / /20 Version :

ANNEXE I

Fiche technique : tri des déchets

Tous les contenants de DASRI doivent répondre aux normes actuelles :

- Sacs en plastique ou en papier doublés intérieurement de matière plastique = NF X 30-501.
- Caisses en carton avec sac intérieur = NF X 30-507.
- Fûts et jerricans en plastique = NF X 30-505.
- Minicollecteurs et boîtes pour déchets perforants = NF X 30-500.
- Fûts et jerricans pour déchets liquides = NF X 30-506.

DECHETS A RISQUE INFECTIEUX	AIGUILLES ET AUTRES OBJETS PIQUANTS COUPANTS TRANCHANTS MÊME SECURISES	DECHETS MENAGERS	VERRE BLANC	DECHETS RECYCLABLES
Dans **CARTONS AVEC POCHE JAUNE Ou POCHE JAUNE**	**Dans** **CONTAINERS EN PLASTIQUE JAUNE**	**Dans** **POCHES PLASTIQUES NOIRES OU GRISES**	**Dans** **CARTONS**	
1- Tout ce qui est contaminé par du sang, du pus... **2- Tout déchet pouvant inquiéter la population de la ville s'ils sont évacués dans les déchets ménagers (DM)** exemple seringue propre, sonde non utilisée + - Seringues. - Tubulures de perfusion. - Système de sondage vésical -Matériel aérosol -Matériel à oxygénothérapie -Crachoirs - Pansements. - Set à pansements - Compresses. - Médicaments déconditionnés.	Quand ils sont pleins au ¾ **actionner leur fermeture définitive** avant de les évacuer avec les DASRI. **Tout objet piquant, coupant, tranchant.** **- Toutes les aiguilles** **- Seringues serties : Lovenox®, vaccins…** **- Mandrins des cathéters** **- Ampoules vides** **- Rasoirs mécaniques**	- Déchets alimentaires. - Papiers administratifs - Emballages : papier, métal. - Fleurs. - Protections papier pour table d'examen. **- PROTECTIONS adulte incontinent** (sauf si précautions complémentaires). - Poches de colostomie - Flacons perfusion en plastique	- Carafes en verre - Verre blanc cassé. - Assiettes cassées. - Flacons de perfusion en verre. **- Flacons vides, de médicament.** (NB : Ne pas déposer d'ampoules cassées risque de blessures) NE METTRE QUE DU VERRE	- Cartons : doivent être pliés avant d'être déposés dans le local à déchets. - Papiers - Bombes aérosol - Cartouches encre -Boîtes de conserve métallique - Bouteilles plastique - Emballages (type brique) - Déchets verts - Huiles alimentaires EN L'ABSENCE DE FILIÈRE RECYCLABLE, CES DÉCHETS SONT ÉLIMINÉS DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES

Logo ou nom de l'établissement	GESTION DES DÉCHETS	Référence :
		Date : / /20
		Version :

ANNEXE II

Processus d'élimination des pacemakers et défibrillateurs implantables

Piles et accumulateurs

Réglementation

Piles et accumulateurs

- Arrêté du 26 juin 2001 relatif à la communication des informations concernant la mise sur le marché des piles et accumulateurs et à leur élimination
- Circulaire du 7 janvier 97 relative à l'organisation de la collecte, du recyclage et de l'élimination des piles et accumulateurs
- décret n°99-374 du 12 mai 1999 relatif à la mise sur le marché des piles et accumulateurs et à leur élimination

Retrait Piles implantées

- Décret 2000-318 du 17 avril 2000 ;
- Décret n°98-635 du 20 juillet 1998 relatif à la crémation (article R. 2213-15 [ancien article R. 363-16 du code des communes]) ;
- Arrêté du 24 décembre 1996 relatif aux deux modèles du certificat de décès ;
- Circulaire du 31 juillet 1995 relative aux prescriptions applicables aux chambres funéraires

Piles et accumulateurs

Définition :
Une pile ou un accumulateur est une source d'énergie électrique obtenue par transformation directe d'énergie chimique lors de son utilisation.

Piles non rechargeables :

- Piles « bâtons » cylindriques ou plates



- Piles « boutons »

Accumulateurs rechargeables

- Plomb-acide (voitures)
- Nickel-cadmium, nickel métal-hydrure et lithium-ion (applications diverses)

- La directive 91/157/CEE du 18 mars 1991 relative aux piles et accumulateurs contenant des matières dangereuses a eu pour objet d'harmoniser les réglementations des Etats membres. Les piles mises sur le marché français doivent être collectées à partir du 1er janvier 2001.

Le décret du 12 mai 99 établit les règles d'une valorisation optimale :

Les fabricants ou distributeurs importateurs doivent reprendre gratuitement les piles et accumulateurs issus des ménages (art 6)

Les utilisateurs autres que les ménages doivent s'assurer de la collecte,de la valorisation et de l'élimination de leurs piles ou accumulateurs qu'ils soient ou non incorporés à des appareils (art 8)

Les piles et accumulateurs doivent être stockés dans des conteneurs étanches à l'abri des intempéries

Les piles et accumulateurs, ainsi que les appareils les contenant s'ils ne peuvent en être séparés (stimulateurs cardiaques) sont collectés spécifiquement puis éliminés ou valorisés dans des installations autorisées

Pacemakers et défibrillateurs implantables

Retrait post-mortem
Réaliser une petite excision en regard du boîtier, extraire le boîtier et couper la sonde à ras. Pour les défibrillateurs, il y a nécessité de désactiver l'équipement au préalable sous peine de recevoir une décharge (30J, 750V).

Désinfection
Les dispositifs médicaux doivent être nettoyés de toute trace de contamination. Ils doivent être rendus inertes bactériologiquement avant d'être envoyés à la société qui effectuera le traitement de ce déchet. Cette désinfection peut s'effectuer par immersion dans une solution d'hypochlorite de sodium contenant 1% de chlore puis par un rinçage abondant à l'eau ou par utilisation des désinfectants usuels en respectant les préconisations des fabricants.

Elimination
Chaque établissement rédige un protocole interne pour l'élimination de ce type de déchets.
Deux possibilités :
- Le retour des dispositifs médicaux se fait directement auprès du fabricant, par envoi postal, ou auprès des commerciaux lors de leur passage dans les établissements. Le coût du traitement est alors pris en charge par la société qui a commercialisé le dispositif médical.
- Les pacemakers, toutes marques confondues, sont remis à un collecteur de déchet. Une convention est alors établie entre l'établissement et le collecteur ainsi qu'entre l'établissement et l'éliminateur final du déchet. Un formulaire CERFA doit être renseigné afin d'assurer la traçabilité de ce déchet. Le coût du traitement est à la charge de l'établissement ayant procédé à l'explantation.





Logo ou nom de l'établissement	GESTION DES DÉCHETS	Référence : Date : / /20 Version :

Les conditions de retour au fabricant ou de remise au collecteur de déchet

DRASS Midi-Pyrénées

10 Chemin du Raisin
31050 Toulouse Cédex

Messagerie : beatrice.walraeve-bresson@sante.gouv.fr

Les stimulateurs doivent être remis ou envoyés sans la sonde (bien coupée à ras) dans un emballage hermétique adapté avec la mention « produit explanté pour destruction » après décontamination. L'emballage peut être une poche scellée type matériel à stériliser ou une boîte plastique hermétique. Les défibrillateurs doivent être mis sur « arrêt » pour éviter des chocs inappropriés aux personnes susceptibles de les manipuler.

Certains collecteurs de déchets demandent de faire figurer sur l'emballage une signalisation comme quoi le produit a subi une décontamination et le protocole doit être joint au pacemaker.

Le nom de fabricant est gravé sur le pacemaker, cependant le distributeur français n'est pas toujours relié aisément au fabricant.

Pour faciliter la recherche de l'éliminateur le tableau ci-dessous donne la liste des marques collectées par les différentes sociétés françaises.

Pour assurer une bonne traçabilité des dispositifs médicaux après l'explantation au sein de l'établissement, il doit être précisé sur l'emballage la date d'explantation et un numéro identifiant. Ce numéro identifiant relié à des données administratives, voire médicales est conservé sur fichier gardé confidentiel au sein de l'établissement de santé.

Retrouvez-nous sur midipy.sante.gouv.fr

Fabricants et distributeurs de pacemakers en France

En vert : liste des marques collectées par la société

BIOTRONIK France 2 rue Nicolas Ledoux Silic 231 94528 Rungis Cédex Tél : 01-46-75-96-60 www.biotronik.de	GUIDANT (CPI, Intermedics) 9 rue d'Estienne d'Orves 92504 Rueil Malmaison Cédex Tél : 01-47-14-40-14 www.guidant.com	MEDTRONIC France SAS 122 avenue du Général Leclerc 92514 Boulogne Billancourt Cédex Tél : 01-55-38-17-00 www.medtronic.fr	St JUDE MEDICAL (Pacesetter, Teletronics, Siemens) 1 rond-point Victor Hugo 92130 Issy les Moulineaux Tél : 01-41-46-45-00 www.sjm.com
SORIN (Ela) CA La Boursidière, BP 131 92357 Le Plessis-Robinson Tél : 01-46-01-33-33 www.elamedical.com	TECHNOPACE France (Medico Spa) 77 Bd Jean-Baptiste Oudry 94000 Créteil Tél : 01-43-39-22-00	VITATRON France 40 rue Oradour sur Glane 75015 Paris Tél : 01-53-98-83-00	Voir aussi la liste des collecteurs régionaux

Les raisons de l'explantation

« Si la personne décédée était porteuse d'une prothèse fonctionnant au moyen d'une pile, un médecin ou un thanatopracteur atteste de la récupération de l'appareil avant la mise en bière. » Article 7 du décret n°98-635 du 20 juillet 1998.

Changement de piles :

La durée de vie du stimulateur dépend du type de réglage mais s'étend toujours sur plusieurs années, souvent six à dix ans. L'état de la pile peut être contrôlé par l'appareil de programmation. Lors du changement de stimulateur, les sondes restent généralement en place et seul le boîtier du stimulateur est remplacé.

Retrait post-mortem :

La présence d'une pile doit être notifiée sur le certificat médical de décès par le médecin ayant constaté le décès. L'autorisation de crémation ne peut être accordée que sur attestation de retrait si la personne était porteuse d'une prothèse fonctionnant au moyen d'une pile. Il est à noter que l'explosion d'un pacemaker lors de la crémation d'un patient porteur peut engendrer de graves dégâts au four crématorium. Les mêmes exigences demeurent si le corps est inhumé.

Protection de l'environnement :

Qu'il s'agisse d'un retrait lors du vivant ou en post-mortem, il est important que le stimulateur suive une filière d'élimination spécifique pour être éliminé ou valorisé dans une installation spécifique.

Bibliographie

Titre	Date	Auteur
Guide pratique sur les déchets dangereux	Juin 2003	Ademe
http://www.prorecyclage.com/filieres		Prorecyclage



Logo ou nom de l'établissement	GESTION DES DÉCHETS	Référence :
		Date : / /20
		Version :

UNE SEULE RÈGLE, ÉLIMINONS LES DÉCHETS DANS LE SAC ADAPTÉ

Respecter le protocole c'est :

- **Protéger le personnel et l'environnement**
- **Améliorer le tri**
- **Maîtriser les coûts**

DECHETS

Piquants/Tranchants — OUI → OPCT → DASRI

NON ↓

Risque infectieux / Risque Liquide Biologique — OUI → DASRI

NON ↓

Risque psycho émotionnel — OUI → DASRI ; NON → DAOM





Logo ou nom de l'établissement	Gestion de la qualité de l'eau	Référence :
		Date : / /20
		Version :

Prélèvement pour recherche de Légionelles

Pré requis

Laboratoire accrédité pour le paramètre légionelles par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) ou tout autre organisme d'accréditation équivalent européen signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation.
Fréquence de surveillance ne peut être inférieure à un programme de prélèvement annuel pour recherche de *legionella pneumophila* sur plusieurs points.
Plan annuel stratégique d'échantillonnage est programmé.

Modalité de prélèvements

Recherche et dénombrement selon les modalités mentionnées dans **la norme NF T90-431 sur chaque réseau de distribution** d'eau chaude sanitaire
Volume : 1litre sur flacon avec neutralisant chlore si nécessaire (thiosulfate de Na) = réseaux d'eau traitée
Réaliser l'échantillonnage à distance d'un choc thermique, chloré ou chimique.
Programmer les prélèvements un moment de la journée où les installations sont exploitées dans des conditions normales (en milieu de journée)
choisir des points d'usage à risque couramment utilisés
Si l'eau est mitigée, fermer l'arrivée d'eau froide (vanne accessible) ou positionner le mitigeur au plus chaud.

Identification et sérogroupage de la *Legionella pneumophila*.

Conservation de la souche pendant 6 mois si investigation d'un cas déclaré
Lors des prélèvements faire une mesure de la **température de** l'eau dont le résultat devra être mentionné sur le bordereau d'envoi de l'échantillon et mesure de chlore libre.

Réalisation

Plan d'échantillonnage programmé annuel

➔ ***Choix des points de prélèvement***
- Points régulièrement utilisés, émettant des aérosols (ex : douche d'une chambre patient autonome, douche collective, douchette salon de coiffure…)
- Variabilités possibles d'une année sur l'autre, **(ne peut être défini une fois pour toutes)**

➔ ***Points à prélever***
- Fond de ballon de production et de stockage (dernier ballon si montage en série, sinon l'un d'entre eux)
- Point de mise en distribution (ou à défaut le point d'usage le plus prêt du ballon)
- Retour de boucle (la plus éloignée)
- Points d'usages représentatifs du réseau (2 ou 3 points)
- Points d'usage les plus défovorisés : point où la perte de charge est la plus importante (Points éloignés de la production d'eau chaude sanitaire)

➔ ***Au minimum 5 points***



Logo ou nom de l'établissement	GESTION DE LA QUALITÉ DE L'EAU	Référence :
		Date : / /20
		Version :

TRANSPORT	Conservation du flacon à température ambiante durant les premières 24 h. Au-delà, réfrigérer l'échantillon pour le transport. Traitement de l'échantillon d'eau dans les 24 à 48 heures (sous dérogation)
COMPTE-RENDU D'ANALYSE	Comporte les renseignements suivants : - Nom du point échantillonné (douche, robinet, douchette, production…) - Bâtiment, étage et localisation ; - La date et l'heure de prélèvement, date d'analyse ; - Nature de l'eau ECS, EFS… ; - Le taux de chlore libre ; - Fréquence d'utilisation ; - Le type de prélèvement ; - Le volume traité ; - Observation (tartre, boue, dépôt, traitements préalables…) ; - La température de l'eau au 1er jet, au 2ème jet, le temps de stabilisation ; - Le nombre de *Legionella sp.* ; - Le nombre de *Legionella pneumophila* et le sérogroupe.
DÉPASSEMENT DU SEUIL DE 1000 UFC/LITRE	➔ **Mesures de base** - Informer sans délai l'ensemble du personnel en charge de la gestion de l'eau et des services d'hébergement concernés - Rechercher l'origine des écarts avec les résultats d'analyse antérieure et rechercher les causes de la prolifération d'évaluation - Evaluer l'étendue de la contamination - Mettre en œuvre les mesures nécessaires à la maîtrise de la concentration en légonelles : détartrage, purge, réglage de la température, travaux etc.. - Renforcer la surveillance de la qualité de l'eau ➔ **Selon l'importance de la prolifération** - Mettre en œuvre des actions curatives nécessaires : nettoyage et désinfection, purge, montée en température … - Fournir une information adaptée aux personnes âgées et aux familles en fonction de l'analyse bénéfice/risque ; - Procéder au cas par cas à la suppression des installations à risque (bains bouillonnants, douches…) et mettre en œuvre des moyens limitant l'exposition aux aérosols (lavage au gant de toilette) ; - Procéder à la pose de filtres terminaux et au démontage des pommeaux de douche ; - Evaluer l'efficacité des mesures prises par une surveillance adaptée à l'importance de la contamination des prélèvements ; - Ne pas oublier d'informer les personnes qui sont sorties et qui ont séjourné au sein de l'établissement dans les 10 jours précédents les prélèvements.
PROCÉDURE DE DIFFUSION DES RÉSULTATS D'ANALYSE	Résultats définitifs adressés au responsable de l'établissement. Duplicata adressé par courriel et par fax ou papier (selon la politique définie) : ➔ Au responsable du carnet sanitaire **RAPPEL :** L'objectif cible est de maintenir la concentration en légionelles à un niveau inférieur à 1 000 UFC *Legionella pneumophila* / litre d'eau. Le fait d'atteindre **1 000 UFC *Legionella pneumophila* / litre d'eau doit déclencher l'alerte et un plan d'actions** au regard de la contamination du réseau. **Recommandation : toute contamination doit donner lieu à la recherche des causes de la contamination.**





Logo ou nom de l'établissement	Gestion de la qualité de l'eau	Référence : Date : / /20 Version :

Cahier des charges pour la réalisation d'un diagnostic de réseau d'eau

1. Objectifs

Etablir un cahier des charges pour la réalisation d'un diagnostic technique et sanitaire, des installations d'eau de l'établissement, afin d'assurer la qualité de l'eau, par la connaissance technique des installations.

2. Ce que l'audit comprend

- Identification de l'ensemble des réseaux d'eau de l'EHPAD.

- Etat des lieux des installations de production et de distribution de l'eau avec :
    - Description du système de production de l'eau chaude sanitaire ;
    - Un schéma de principe et les plans des réseaux d'eau froide et chaude, incluant la production d'eau chaude (ballons, échangeurs, etc.…), et le mode de circulation de l'eau ;
    - La liste des différents points de puisage de l'eau raccordés sur les différents réseaux ;
    - Une analyse des différents besoins en eau (qualité et quantité) ;
    - Le recensement des appareils susceptibles de produire des aérosols.
- Recensement des points critiques liés à des défauts :
    - De conception, tracé et dimensionnement du réseau, débit, vitesse, dispositif anti-retour ;
    - De réalisation : bras morts, absence d'élément de protection adaptée, communication entre les différents réseaux, température basse sur les retours de boucle des réseaux d'eau chaude sanitaire, élévation des températures d'eau froide (équilibrage des réseaux) etc.…
    - D'exploitation, d'entretien et de maintenance.
- Description du réseau d'eau chaude sanitaire :
    - Dispositif de traitement d'eau : adoucisseurs (réseau et installation desservies, entretien et qualité des sels et des résines, stockage des sels) ;
    - Identification des matériaux constitutifs des canalisations et analyse de la compatibilité (recherche des canalisations en plomb ou en acier noir) ;
    - Identification des bras morts, locaux inoccupés, bouts d'antenne ;
    - Identification de « niches bactériennes », comme certains brise-jets, les flexibles de douche, les douchettes, les joints défectueux ;
    - Relevés simultané de températures en différents points du réseau.
- Examen des procédures de maintenance, d'entretien et d'auto surveillance.

- Evaluation de l'aptitude du réseau à supporter les traitements de choc.

- Détermination des mesures préventives et correctives :
    - Chiffrage financier des coûts des travaux pour la sécurisation du réseau ;
    - Tableau des actions à mener à court, moyen et long terme en prenant en compte le niveau de risque.

3. Prestations complémentaires souhaitables

- Proposition de carnet sanitaire ;
- Proposition des procédures de maintenance et d'entretien ;
- Proposition de formation et d'information du personnel.



Logo ou nom de l'établissement	GESTION DE LA QUALITÉ DE L'EAU CARNET SANITAIRE	Référence : Date : / /20 Version :

PARTIE I - CONNAISSANCE DU RESEAU D'EAU SANITAIRE

1. Présentation de l'établissement

1.1. Renseignements administratifs

1.2. Intervenants

1.2.1. Intervenants internes

1.2.2. Intervenants externes (contrats)

1.3. Cellule d'alerte ou de crise

2. Les installations

2.1. Connaissance des installations de production et de distribution de l'eau froide sanitaire et de l'eau chaude sanitaire - Etat des lieux

2.1.1. Alimentation en eau de l'établissement
2.1.2. Distribution d'eau froide sanitaire
2.1.3. Distribution d'eau chaude sanitaire

2.2. Diagnostic du réseau

2.3. Plan des réseaux

PARTIE II - ORGANISATION INTERNE DE LA GESTION DU RISQUE LIE AUX LEGIONELLES

1. Règlementation

2. Maintenance et surveillance des installations d'eau chaude sanitaire

2.1. Maintenance des installations

2.1.1. Maintenance des installations de production
2.1.2. Maintenance des installations de distribution
2.1.3. Maintenance des points d'usage à risque (douches-flexibles, etc...)

2.2. Surveillance des installations

2.2.1. La surveillance physique
2.2.2. La surveillance analytique

2.3. Travaux réalisés sur le réseau d'eau chaude sanitaire

3. plan d'actions (court terme, moyen terme, long terme)

4. gestion des non conformités

CAT devant une contamination environnementale à la légionelles
CAT devant un cas avéré ou probable de legionellose

5. Carnet sanitaire

Tracer les éléments d'information, de surveillance et d'intervention

6. Autres installations à risque

- Brumisateur
- Fontaines décoratives

Logo ou nom de l'établissement	GESTION DE LA QUALITÉ DE L'EAU	Référence : Date : / /20 Version :

ENTRETIEN DE LA ROBINETTERIE
AÉRATEUR, NEZ DE ROBINET, POMMEAU DE DOUCHE, COL DE CYGNE, FLEXIBLE

Rappel : Privilégier :
- Les matériaux non métalliques.
- Les aérateurs de type étoilés.
- Les flexibles non cannelés.
- Les pommeaux de douche simples.

1. Objectif
Participer à la maîtrise des légionelles par des actions préventives de nettoyage / détartrage et désinfection des éléments de la robinetterie.

2. Recommandations
- Entretien au minimum une fois par semestre après évaluation de l'entartrage des installations, pour établir la périodicité d'entretien ;
- Vérifier la vétusté des périphériques, établir un échéancier de remplacements ;
- Privilégier le remplacement des flexibles et pommeaux de douche par du matériel neuf.

3. Mode opératoire
- ***Nettoyage / détartrage :*** Démontage, nettoyage / détartrage périodique des accessoires.
  Immerger les accessoires dans une solution acide.

PRODUIT	DILUTION	TPS CONTACT EN MINUTES	OBSERVATIONS
Vinaigre blanc	A moitié	15 à 30 minutes	Détérioration du matériel
Détartrant	Respecter les recommandations du produit	Observer le temps indiqué	Protection du professionnel

- ***Rinçage, Séchage :*** Soigneux, à l'eau du réseau – Laisser sécher.
- ***Désinfection :*** Plonger les accessoires dans une solution désinfectante.

PRODUIT	DILUTION	TPS CONTACT EN MINUTES	OBSERVATIONS
Chlore actif : 0.1 %	Eau de javel à 2.6% 200 ml dans 4800 ml d'eau froide	60 minutes	Détérioration du matériel
Détergent / Désinfectant	Selon les recommandations du produit		Protection du professionnel

Il est recommandé après la désinfection **:** De rincer et de sécher les éléments de la robinetterie et de les repositionner directement sans stockage.
- ***Rinçage :*** Soigneux, à l'eau du réseau.
- ***Séchage :*** Soigneux si les éléments sont stockés avant d'être repositionnés.
- ***Si Stockage :*** A l'abri de la poussière, dans un contenant nettoyé et désinfecté.
- ***Traçabilité :*** prévoir l'enregistrement des actions dans le carnet sanitaire.


Ne jamais mélanger les produits de nature différentes.

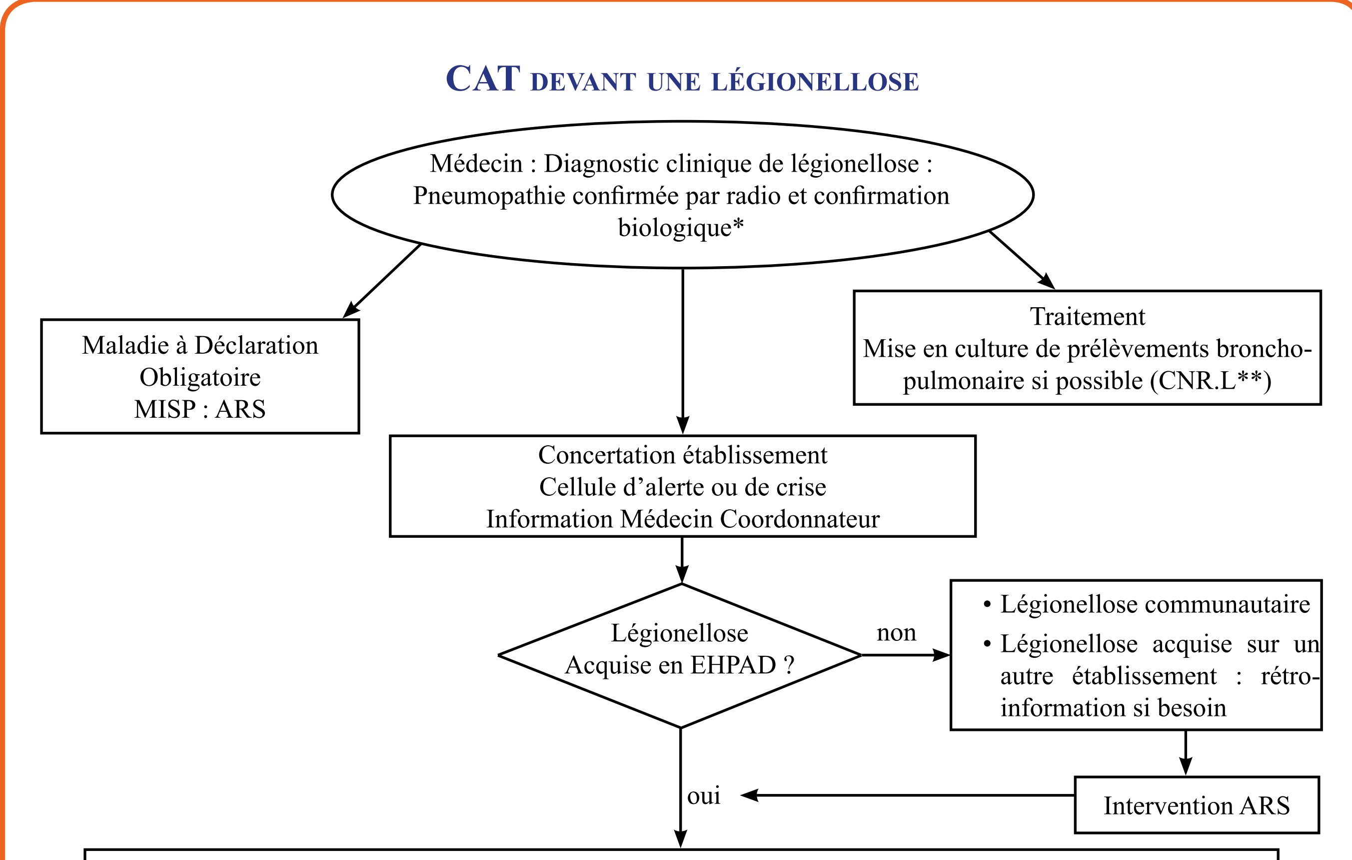
La désinfection est efficace sur des surfaces préalablement nettoyées.





Logo ou nom de l'établissement	GESTION DE LA QUALITÉ DE L'EAU	Référence :
		Date : / /20
		Version :

CAT DEVANT UNE LÉGIONELLOSE



- Rechercher l'exposition à risque par une étude environnementale :
  - ✓ Externe : tour aéroréfrigérée
  - ✓ Interne : plan de prélèvement du réseau d'eau chaude et eau froide, dispositifs médicaux (oxygénothérapie ou aérosolthérapie si concerné), bains à remous et / ou à jets, éventuellement lavabos...
- Mise en place des mesures préventives (condamnation douche, démontage des pommeaux, bains, salon de coiffure / mise en place de filtres ; Dispositifs médicaux : désinfection / élimination tubulures).
- Vigilance médecins
  - ✓ Information des médecins traitants
  - ✓ Surveillance des résidents

- Cas groupés de légionellose nosocomiale signalement CVGAS de l'ARS
- Mise en place des mesures nécessaires à la gestion de la contamination du réseau d'eau chaude sanitaire en légionelles

* Antigènes urinaires ou culture ou PCR positives
** Centre National de Référence Légionelle

ARS Agence Régionale de Santé
CVGAS Cellule Régionale de Veille et de Gestion des alertes Sanitaires







Logo ou nom de l'établissement	Gestion de la qualité de l'eau	Référence : Date : / /20 Version :

CAT devant une contamination environnementale à la légionelle

Lp entre 250 et 1000 UFC/L ↔ Alerte *Legionella pneumophila* ≥ 10^3UFC/L ↔ signalement : - ARS (CVGAS) Environnement Santé

Lp entre 250 et 1000 UFC/L → Recherche la cause de la contamination, renforcement des mesures d'entretien et de contrôle des températures

Alerte → Sécurisation des usages à risque* → Cellule d'alerte ou de crise →

- Informer le personnel, les résidents et leurs familles et ceux ayant séjourné dans les 10 jours précédents.
- Rechercher les symptômes de pneumopathies éventuels chez les résidents.
- Rechercher l'origine des écarts et les causes de prolifération, en évaluer l'étendue.
- Mettre en œuvre les mesures nécessaires à la maîtrise des concentrations en légionelles.
- Mettre en place des actions curatives, les évaluer par une surveillance adaptée à l'importance de la contamination
- Le cas échéant, adopter un plan d'actions

→ Nouveaux prélèvements < 103 UFC/l lp

- non → Cellule d'alerte ou de crise
- oui → (et → signalement ARS)
  - Levée d'alerte par l'ARS
  - Entretien régulier réseau et équipements
  - Surveillance des paramètres physiques et microbiologiques
  - Suivi du Carnet sanitaire

*** Usages à risque :**

- Douches (salle de bain des résidents, salle de bain commune, salon de coiffure, cuisine…).
- Bains à remous et / ou à jets.
- Eventuellement, les dispositifs médicaux d'oxygénothérapie et / ou aérosolthérapie, les robinets.
- Humidificateurs, brumisateurs, fontaine décorative.
- Autres …



Logo ou nom de l'établissement	GESTION DE LA QUALITÉ DE L'EAU	Référence :
		Date : / /20
		Version :

PURGE D'EAU
EN CAS DE CONTAMINATION DU RÉSEAU ECS PAR DES LÉGIONELLES

1. Objectif

Limiter la stagnation de l'eau. Favoriser la circulation de l'eau chaude sanitaire dans le réseau et sur les points d'usage peu ou pas utilisés :

- En préventif ;
- En curatif.

2. Lieu

- Appartements ou chambres ;
- Points d'usages :
  - Robinets d'évier, de douche, de lavabo ;
  - WC ;
  - Baignoires ;
    - Sous utilisés (moins d'une fois par jour) ;
    - Inutilisés ;
    - Ayant une température < 50°.
- Vestiaires ;
- Vidoirs.

3. Qui

- IDE, AS, ASH, AMP, Agents de maintenance.

4. Actions

- Etablir la liste des points d'usage ;
- Etablir la planification des chasses et leur traçabilité dans le carnet sanitaire ;
- Les vidanges :
  - Pratiquer une chasse d'eau chaude jusqu'à stabilisation de la température puis une chasse d'eau froide au minimum **une fois par semaine** de tous les points d'eau ;
  - Vérifier la position du robinet sur l'eau froide pour limiter le risque de brûlure ;
  - Rappel : Avant la douche, faire couler au sol l'eau pendant au moins 15 secondes.

5. Traçabilité

- Prévoir l'enregistrement des actions dans le carnet sanitaire.